

不二製油・10月に有楽町でプラントベース食のUPGRADE ポップアップ開催 ～TOFUから大豆ミート、豆乳チーズそしてソイウニまで～

不二製油株式会社(本社:大阪府泉佐野市、代表取締役社長:大森 達司、以下:不二製油)は2021年10月1日(金)～10月31日(日)の1ヶ月間、東京・有楽町にて「大豆で世界が変わる」をコンセプトにした期間限定ポップアップイベント『UPGRADE in micro FOOD & IDEA MARKET』を開催いたします。

不二製油グループは2019年より「未来のための食事」を提案する『UPGRADE Plant based kitchen』(よみ: あっぷぐれーどがらんとべーすどきっちん、以下:アップグレード)を展開しています。今回のポップアップは、『アップグレード』と『有楽町 micro FOOD & IDEA MARKET』(以下:micro)とのコラボレーションイベントです。



■『UPGRADE in micro FOOD & IDEA MARKET』開催の背景

近年、プラントベースドフードに注目が集まっています。不二製油グループでは植物性食品素材を以って、お客様・社会・地球の困りごとを解決(Solution)する「Plant-Based Food Solutions:PBFS」を推進しています。PBFSの一つとして2019年より『アップグレード』では、「大豆で世界が変わる」をコンセプトに大豆の無限の可能性と、新しい食の選択肢として大豆を使ったプラントベースドフード(植物性食)を提案しています。本イベントの開催期間中は、『micro』の定番メニューを一部『アップグレード』メニューに切り替えて提供いたします。昨年秋にも同イベントを『UPGRADE in TOKYO』として開催いたしました。今回は昨年より、新たなメニューをそろえ、よりアップグレードした未来の食事をご用意しております。

■『UPGRADE in micro FOOD & IDEA MARKET 』イベント概要

会場 :有楽町 micro FOOD & IDEA MARKET
東京都千代田区有楽町 1-10-1 有楽町ビル 1F

期間 :2021年10月1日(金)~10月31日(日)

営業時間 :平日土日祝日 11:00~20:00

新型コロナウイルス感染防止対策については、自治体(東京都)の指導に沿って対応しております

政府および自治体の発表内容によって今後も営業時間を随時変更する場合がございます
最新情報はホームページにてご確認ください

URL :<https://yurakucho-micro.com/>

備考 :完全キャッシュレス決済



【ご提供メニューについて】

ランチタイムは 11:00~17:00、ディナータイムは 17:00~です。

ランチ提供メニュー(11:00~17:00)

ランチタイムはデリプレートでの提供がメインとなります。

デリプレートはデリメニュー全 10 種からお選びいただけます。

デリ 2 種盛り (サラダ or 五穀米付き) 1,000 円(税込)~

デリ 3 種盛り (サラダ or 五穀米付き) 1,300 円(税込)~

デリ 4 種盛り (サラダ or 五穀米付き) 1,500 円(税込)~

デリ 5 種盛り 1,700 円(税込)~

デリ 10 種盛り(デリメニュー各1種・追加料金なし) 3,500 円(税込)



*イートインを中心にご提供予定です。

*デリ2~5 種盛りでは一部のデリメニューで追加料金が発生いたします。

*デリ 10 種盛りのデリは選べません。

焼き上げてうまみを濃縮したサクサクの「豆乳チーズ」をトッピングしたシーザーサラダやスライスタイプの大
豆ミートを使用した和の香味野菜と食べる西京味噌焼きなどのデリ 10 種

1品料理メニュー(11:00～)

乳酸菌と麴のダブル発酵でうまみが格段に上がった「豆乳チーズ」が溶け込み、上品なコクの「豆乳クリームバター」、より力強い食感になった「大豆ミート」をスパイスと煮込んだバターチキン風プラントベースドカレー



ディナー提供メニュー(17:00～)

濃厚な「豆乳クリーム」のベシャメルソースに、「ソイウニ(※1)」をあわせたソイウニドリア、ふわっと揚げた大豆ミートのフリットをポテトと一緒に食べるおつまみなど 2種 650円～1,400円(税込)

*大豆ミートのフリット&ポテトは 10月17日(日)～31日(日)の期間限定提供



スイーツ&ドリンク提供メニュー(11:00～)

「豆乳クリームバター」「豆乳チーズ」を使用したソイチーズケーキ、ソイフロマージュなど 3種 各 500円(税込)

エクアドル産チョコレートと豆乳をあわせた濃厚なチョコレートドリンク(HOT/ICE) 各 650円(税込)



■UPGRADE Plant based kitchen(アップグレード)について

『アップグレード』は、栄養価が高く、環境負荷が低い大豆に着目し、「食べ応えがあっておいしい。そしてヘルシー」を目指して、オリジナルの大豆ミートや豆乳チーズなどから、ハンバーグや唐揚げ、デザートなど新感覚のプラントベースフードメニューを提供しているデリカテッセンです。現在は関西地区を中心にキッチンカーで展開しています。

公式サイト:<https://www.upg-pbk.com>

公式 Instagram:https://www.instagram.com/upg_pbk/

■有楽町 micro FOOD & IDEA MARKET について

『micro』は、「作り手と受け手の好奇心が交わる市場」をコンセプトに、日本各地のこだわり抜いた食材を「ゆるく手軽に、好きなだけ」楽しめるバルです。

公式サイト:<https://yurakucho-micro.com/>

■不二製油の大豆事業について

不二製油は、大豆の栄養価値に注目し、50年以上大豆食品の研究開発を進めてきました。いま急速な広がりをみせている大豆ミートにおいては60種類以上の製品を取り揃えています。また2012年、生乳を分けるように大豆を「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」に分離分画させる世界初の特許製法(※2)を開発し、新しい食の提案をしています。

■会社概要

不二製油株式会社

代表取締役:大森 達司

所在地:大阪府泉佐野市住吉町1番地

事業内容:植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の事業に関する食品の開発製造販売

コーポレートサイト:<https://www.fujioil.co.jp/>

※1 プラントベースのウニ素材

※2 世界初の特許製法による新豆乳素材・USS(Ultra Soy Separation)製法:不二製油が半世紀にわたって研究・開発して誕生した大豆を分離・分画する世界初の特許製法。豆乳クリームや低脂肪豆乳、加工した豆乳ホイップクリームや豆乳チーズなど、従来大豆ではできなかったおいしさを実現可能にしました。

■ 本件に関するお問合せ先 ■

不二製油株式会社 広報窓口 AD-INQ@so.fujioil.co.jp